



Viaggi Arte e Cucina

scoprire, conoscere, gustare: il bello della vita

NOVITÀ IN CASA DISISA: ARRIVA RENÈ, IL LORO PRIMO METODO CLASSICO

Tra le fertili valli che si allungano dalle montagne del territorio di Corleone al golfo di Castellammare, un Feudo di 400 ettari custodisce una tradizione agricola che affonda le radici nella coltivazione della vite e dell'ulivo.

Da oltre un secolo Feudo Disisa appartiene alla famiglia Di Lorenzo. Tramandati da padre in figlio, l'amore e il rispetto per il territorio rimangono vividi e intatti ancora oggi, grazie all'impegno e alla passione di una famiglia giunta alla sua quinta generazione. Oggi l'azienda è guidata da Renato Di Lorenzo con il supporto della moglie Maria Paola e dei due figli Laura e Mario, coinvolti in prima persona nelle attività aziendali e commerciali. La famiglia ha sempre gestito direttamente ogni attività con scelte innovative e all'avanguardia, mantenendo la passione per le tradizioni.

La conoscenza di ogni singola porzione dei vigneti ha dato vita ad una filosofia produttiva che fa nascere vini di alta qualità, perfetta espressione delle peculiarità organolettiche dei terroir di provenienza: una visione viticola ed enologica centrata sul patrimonio ampelologico della Doc di Monreale.

Immersa in una natura incontaminata, l'azienda agricola è particolarmente vocata alle produzioni che hanno nella vite e nell'ulivo le sue espressioni più importanti. Accanto all'agricoltura a Feudo Disisa si affianca l'allevamento bovino.

L'ultima novità della famiglia Di Lorenzo è Renè (che ha fatto il suo esordio al Vinitaly 2022), il primo Metodo Classico di Feudo Disisa, dedicato a Renato, padre di Mario e figura storica dell'azienda: è stato presentato nei giorni scorsi presso il ristorante Quattroventi di Palermo.

Lo spumante Metodo Classico Pas Dosè nasce dal più antico vitigno di Chardonnay presente nel feudo di Grisi, a Monreale. Annata 2016, sboccatura giugno 2020, affina per 36 mesi sui lieviti.

“Abbiamo scelto lo Chardonnay e non un altro vitigno, perché volevamo fare un grande prodotto e, da un confronto con il nostro enologo Tonino Guzzo, si è subito pensato al vigneto antico riservato a quest'uva – afferma Di Lorenzo – Il vigneto, a 400 metri sul livello del mare su un terreno argilloso di medio impasto, risale alla fine degli anni '80 e inizialmente nasceva come vigneto sperimentale in collaborazione con l'Irvo, l'Istituto regionale del vino e dell'olio. Sono circa 4 ettari e le rese sono basse; parliamo di circa 60 quintali per ettaro”.

L'annata 2017 starà 48 mesi in bottiglia. Colore giallo paglierino, con vivaci riflessi verdognoli dai profumi floreali e minerali, al palato fresco, sapido e piacevolmente persistente. La produzione è di circa 3.000 bottiglie.

Durante la serata lo chef Filippo Ventimiglia del ristorante Quattroventi Comfort Food ha coccolato gli ospiti con un percorso eno-gastronomico e con la presentazione di un menù dedicato, in abbinamento ai Tesori di Feudo Disisa: Renè, Metodo Classico, Pas Dosè, 2016; Grecu di Livanti, Nero d'Avola Rosato, 2021; Lu Bancu, Catarratto, 2021; Granmassenti, Perricone, 2018 e Krysos Vendemmia Tardiva di Grillo, 2017.